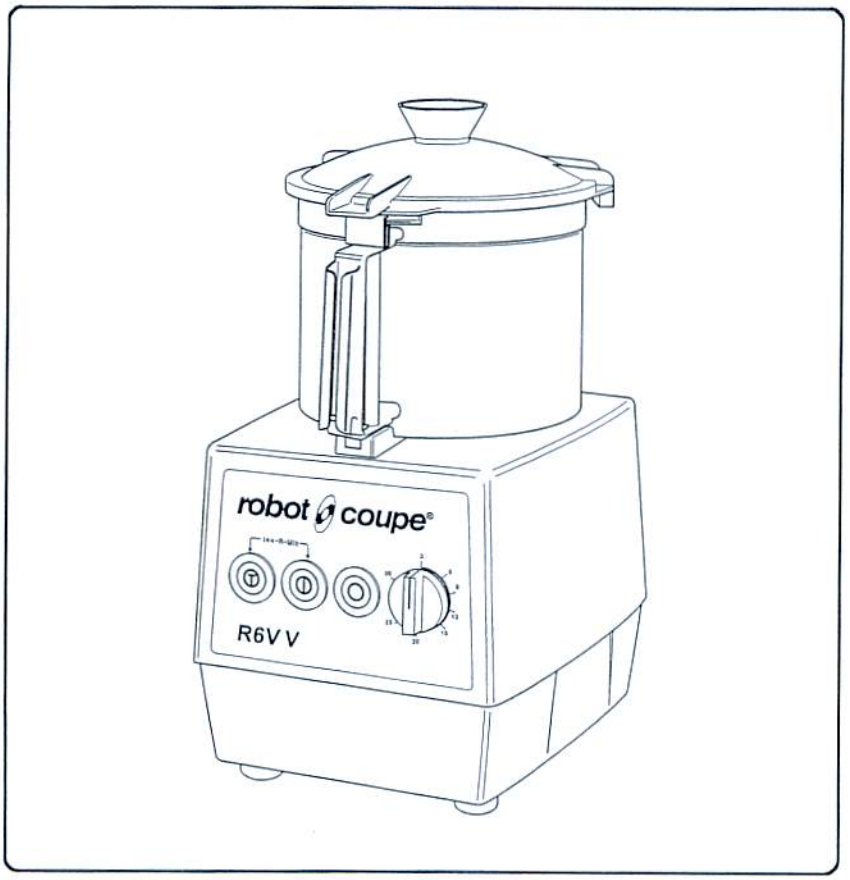
FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

robot coupe MIXER R-series
ロボ･クープミキサー Rシリーズ
R－6V.V.　（業務用）

robot coupe®

取扱説明書



●このたびは、当社のロボ･クープミキサーRシリーズ（R－6V.V.）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目　次

安全上のご注意……1～6

仕様……7

各部の名称……8

据付けについて……9

操作手順……10～15

カッターの分解と刃の付替え方……16・17

洗浄と清掃……18～22

カッターの主な特長と用途……23

平刃カッターの研ぎ方……23

商品保証書……25

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の近くや中に絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠警告

●据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付工事をされ不備があると、感電、火災の原因になります。

専門業者

●アース工事を必ず行うこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）

アース工事

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

専用電源

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

電気工事

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

屋外禁止

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

湿気禁止

●本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、故障の原因になります。

水掛け禁止

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

禁止

⚠警告

●電源プラグを使用している場合は、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

●漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、感電や火災の原因になります。

連絡

●機械内部の電気装置や配線に触らないこと

感電する恐れがあります。

接触禁止

●濡れた手で電源プラグなど(電源プラグ使用の場合)の電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

●異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『OFF(切)』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

専用電源切

●ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること
電源プラグを使用している場合は、電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

ガス栓閉

●平刃（および、オプションの波刃）カッターは鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと

ケガの原因になります。

接触禁止

●容器より取り外したカッターは、安全な場所に置くこと

ケガの原因になります。

置場所

⚠警告

●カッターの回転中は、容器蓋の穴部から指、箸、スプーンなどを入れないこと

ケガおよび故障の原因になります。

挿入禁止

●カッターの回転が完全に止まるまでは、容器の蓋を開けないこと

ケガの原因になります。

禁止

●修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理は行わないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

分解禁止

●改造は絶対に行わないこと

改造をされると、液漏れや感電・火災の原因になります。

改造禁止

●移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

据付け不備があると感電、火災の原因になります。

専門業者

●廃却は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと幼児などがケガをする原因となります。

専門業者

⚠注意

●床面が丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

●電源プラグを使用の場合は、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁止

●本体を清掃するときや点検のときは、必ず停止スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

感電したり、ケガの原因になることがあります。

専用電源切

●カッター、容器、容器蓋、モーター軸部などは使用後、必ず洗浄・清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

洗浄･清掃

●カッターアッセンブリーは使用後、必ず分解して洗浄・清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

分解･洗浄

●カッターは洗浄液に漬けたまま放置しないこと

泡で刃が見えず、ケガの原因になります。

漬け置禁止

●洗剤を使った後は、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

●本機の上に重量物や水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

禁止

⚠注意

●ブレードケーシングの上端より多く液体物を入れないこと

モーター軸部より機械の内部に流れ込み、ショート、感電、錆、故障の原因になることがあります。

入れ過ぎ禁止

●熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

熱器具禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

●１週間以上ご使用にならない場合は、安全のため停止スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『OFF(切)』にし、電源プラグを使用の場合は、コンセントから抜くこと
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

専用電源切

●漏電遮断器は月に１回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作点検

●このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡される時には、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

テープ止め

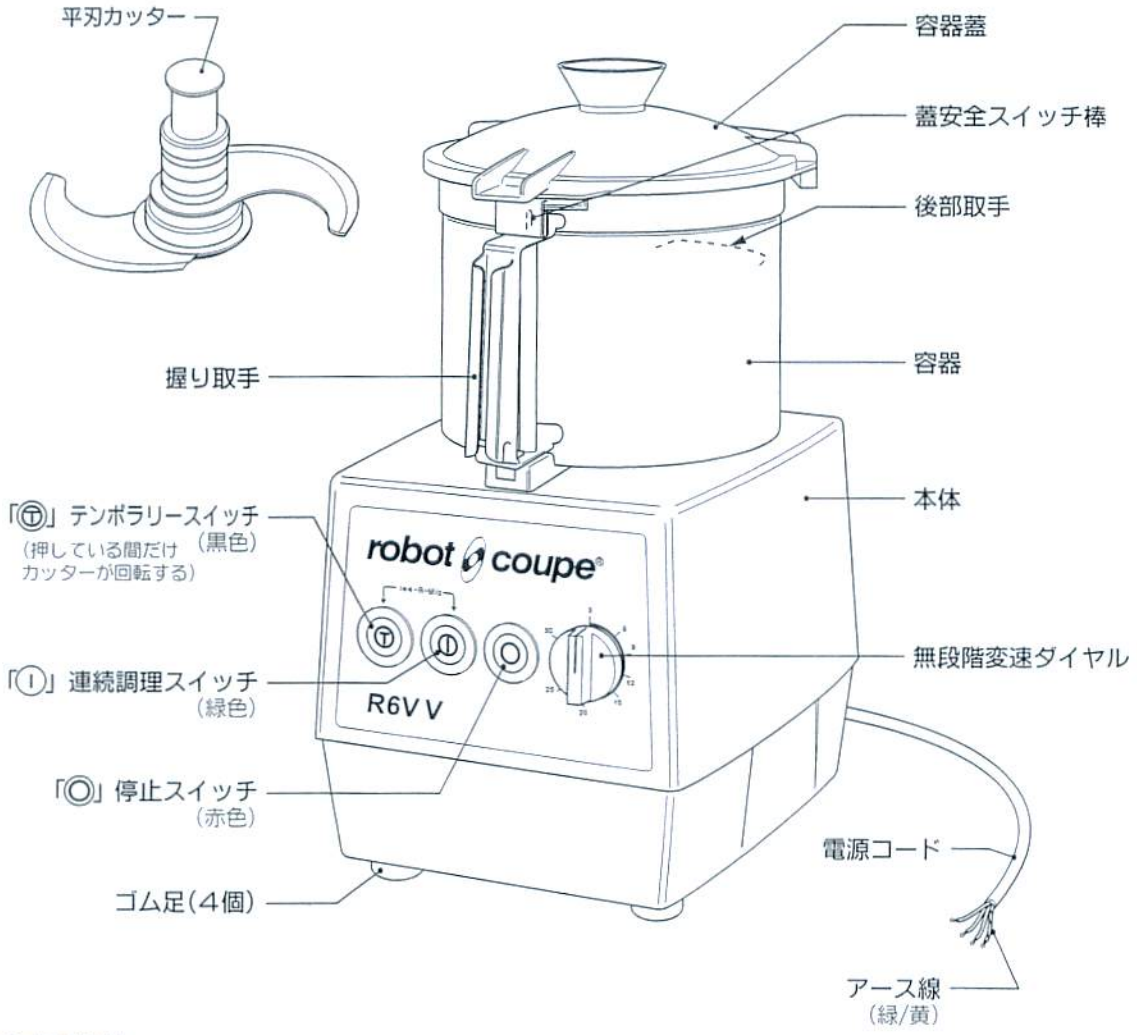
仕様

品名		ロボ・クープミキサーRシリーズ
型式		R－6V.V.（無段階変速タイプ）
外形寸法		幅 280・奥行 360・高さ 520㎜
電源		三相 200V 50／60Hz
電流		7.5A
消費電力		1.5kW
無段階変速装置		インバータ付プリント基板内蔵
安全装置		・蓋安全装置（ブレーキ装置付） ・モーター保護装置（インナープロテクター付）
回転数		300～2,500rpm（50／60Hz） 無段階変速
材質	本体	上部ケース：アルミダイキャスト（表面仕上げ） 下部ケース：強化プラスチック
	容器	ステンレス SUS304（内径φ230・深さ180㎜）
	容器蓋	ポリカーボネイト（蓋パッキン付）
容器容量		6.5L
液体物処理量		2.4L
質量		23kg
電源コード		4心、 長さ：2.4m

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

各部の名称

●本機は、食材を粉砕、撹拌する機械です。



主要部品

平刃カッター　Φ224・高さ132㎜……1個

付属部品

カッター取外し棒……1個
カッター取外し固定具……1個
砥石……1個

オプション

波刃カッター　Φ224 ……2枚

据付けについて

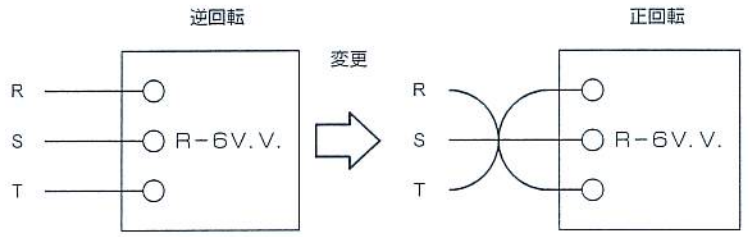
1．水平で丈夫な調理台、および床面に据え付けてください。
調理台が傾斜していたり不安定ですと、転倒する恐れがあり危険です。

2．電源を接続してください。
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続してください。
接続時には、モーター軸の回転方向が反時計方向になるように結線してください。
逆回転になった場合は、下記の「回転方向変更の方法」を参照の上、回転方向を変えてください。

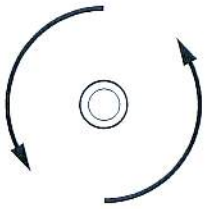
⚠ 回転方向確認時、モーター軸にカッターアッセンブリーを絶対に取り付けないでください。逆回転になった場合、カッターアッセンブリーが緩んで分解し、大変危険です。

⚠ 移設される場合も、電源の接続は、上記の方法および注意事項を順守してください。

回転方向変更の方法



正しい回転方向
（反時計方向）



3．本機の電源コードを電源設備に接続する際、電源コードが長すぎる場合は、束ねたりせず、少し余裕を持たせて適切な長さにカットして接続してください。
（電源コードの長さ：4心、2.4m）

4．水のかからないところに据え付けてください。
本体と電源コードに水がかかりますと、漏電、感電の原因になります。

5．アースは必ず取ってください。
アースは、法令により電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。
アース線は、電源コード内にある緑／黄色の線です。

操作手順

1．調理を始める前に、**「洗浄と清掃」**の項目を参照して、容器、容器蓋、平刃カッターをきれいに洗浄してください。

2．電源コードが接続されているか確認してください。

3．容器を本体に取り付けてください。

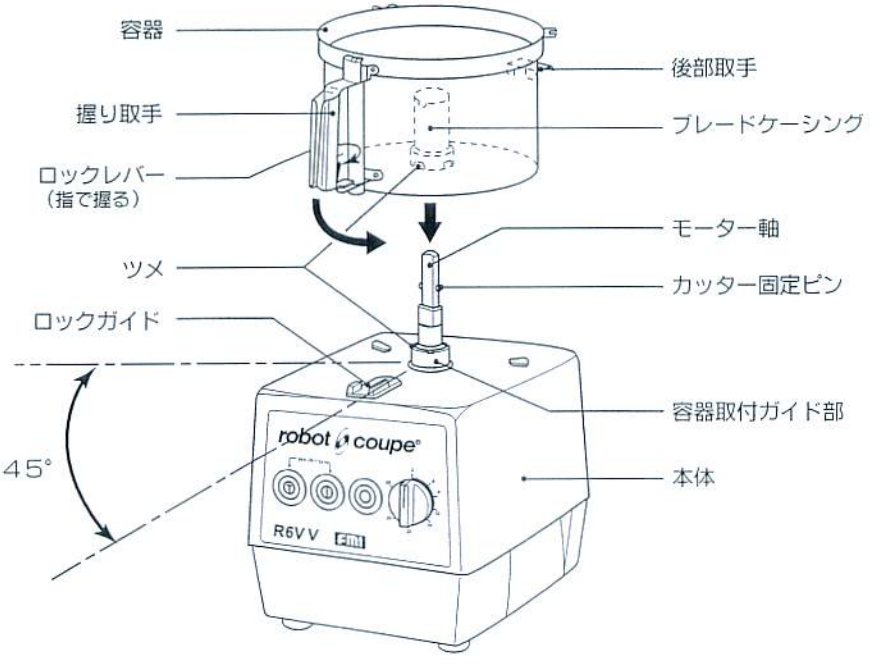
容器の取付けかた

1）容器の握り取手側を手前にし、中心より約45°左に向けて、本体のモーター軸に差し込んでください。（下図参照）

2）握り取手を持ち、反時計方向（矢印方向）にカチッと止まるまで回してください。

3）ロックレバーの下方がロックガイドにはまり込み、容器が本体にロックされます。

◆容器が本体のロックガイドに確実にロックされているか、容器を左・右に少し動かして確認してください。ロックレバーが掛かっていないと使用中、容器が左方向に外れることがあります。



4）容器の取り外し方は、容器の握り取手のロックレバーを指で一緒に握り、ロックレバーがロックガイドから外れた状態にして約45°時計方向に回すと、本体側の容器取付ガイド部のツメと容器底側のツメが外れます。

4. 平刃カッターを取り付けてください。
モーター軸のカッター固定ピンに、カッター軸穴部の切り溝の形状を合わせてモーター軸に差し込み、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

5. 調理する材料を容器内に入れてください。

6. 容器蓋を取り付けてください。

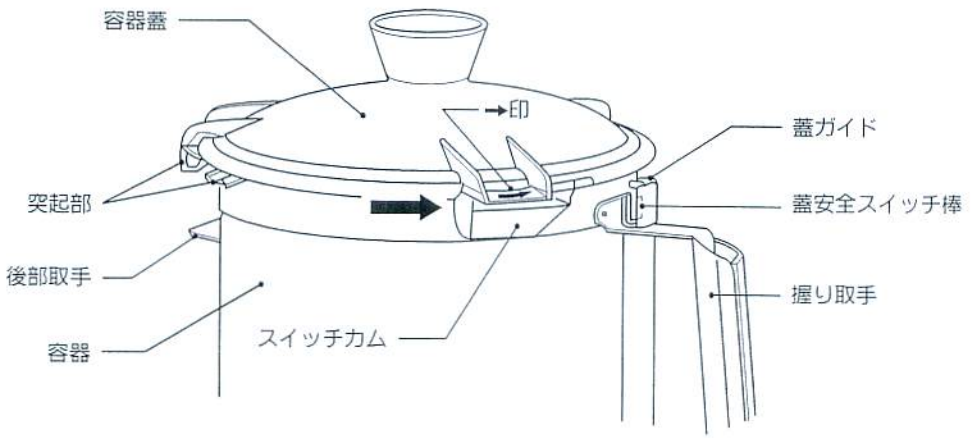
容器蓋の取付けかた

1）容器蓋のスイッチカム部（容器蓋の上面に➡印指示されている部分）を手前にして、中心よりやや左に向けて容器に乗せてください。

2）容器蓋を左手で軽く押さえながら、右手親指でスイッチカム部を押して反時計方向に回し、容器のスイッチカム部の凸部が、蓋ガイドの凸部と重なって止まるまで親指で強く押してください。

3）容器蓋のスイッチカムが握り取手の位置にある蓋安全スイッチ棒を押し下げ、運転可能な準備状態となります。（下図参照）
同時に、容器の縁にある3ヶ所の蓋ガイド（前・右・左）の突起部と蓋の突起部の凸部と凸部が重なり合い、容器蓋のパッキンが密着して容器が密閉されます。

※両方の突起部の凸部と凸部が重なり合っていないと、液体物の処理時に容器上部から液体が飛び出す原因になります。



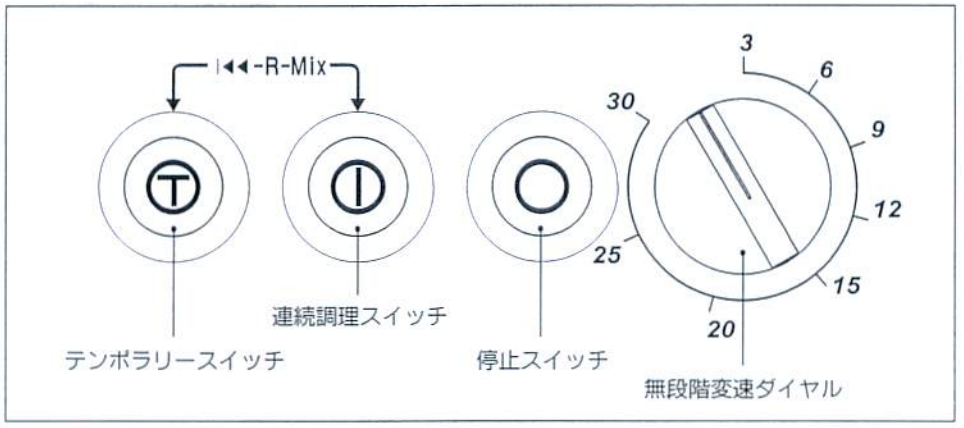
7. 速度設定をしてください。
無段階変速ダイヤルを、調理に合った撹拌スピードの位置まで回してください。
ダイヤル目盛は「3」の位置で300rpm、「30」の位置で2,500rpmまで無段階に変速します。（途中の目盛は、目安のスピードとなっています。）

お願い

調理途中に、低速から高速にスピードの変速をさせると、負荷の状態が変わります。
定格値（7.5A）以上の過負荷になった場合は、急速に回転数が低下してモーターが停止することがありますので、調理の途中では速度を変えないでください。
（回転数がアップするに伴い、比例して負荷が増加します。）

◆このようにしてモーターが停止した場合は、ダイヤルを元の設定位置に戻してください。
再び回転します。

8. 調理スイッチを入れて調理をしてください。



「㊦」**テンポラリースイッチ**(黒色)を押すと、押している間だけカッターが回転します。

「①」**連続調理スイッチ**(緑色)を押すと、カッターが連続回転します。

「◎」**停止スイッチ**(赤色)を押すと、カッターの回転が止まります。

容器蓋は透明になっていますので、処理の状態を見ながらスイッチを操作してください。

◆「㊦」**テンポラリースイッチ**の操作は、調理物のキザミおよび調理最初のかきまぜ撹拌操作に使用します。
調理加工物の粘度が増した状態の時は、モーターに異常な負荷が掛かり、故障の原因になりますので使用しないでください。

9. 容器蓋中央の穴は、投入口になっています。
追加の調理材料や調味料は、この投入口より入れてください。

10. 調理が終われば、「◎」**停止スイッチ**（赤色）を押して回転を止めてください。

11. 調理物を取り出してください。

1）容器蓋を時計方向に少し回してロックを外し、上方向に取り外してください。

> **【注意！】**容器蓋は、カッターの回転が完全に止まってから、取り外してください。

2）容器の握り取手のロックレバーを指で一緒に握り、ロックレバーがロックガイドから外れた状態にして、約45°時計方向に回してください。

3）容器の両方の取手（握り取手と後部の取手）を持って、真っ直ぐ上に持ち上げ、カッターを付けたままモーター軸より取り外してください。

4）調理物を他の容器に取り出してください。

R－Mix機能について

R－Mix機能とは

「㊡」テンポラリースイッチ(黒色)と「①」連続調理スイッチ(緑色)を同時に押すことで、カッターが低速で逆回転し、正回転で処理したベースの食材に混ぜ合わせたい食材を入れ、粉砕させずに混ぜ合わせることができる機能です。

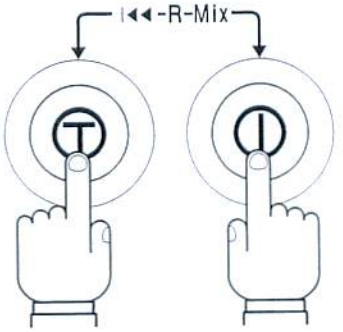
処理例）・テリーヌに、小さくカットした肉を入れて均等に混ぜ合わせます。
・魚のムースにエビの身を入れて、エビの身をつぶさないように均等に混ぜ合わせます。
・ケーキやパン生地にレーズンを入れて、レーズンをつぶさないように混ぜ合わせます。

R－Mix機能の使いかた

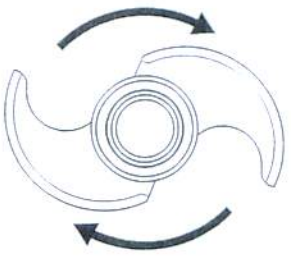
1. 正回転でテリーヌやムースなどを作ります。
2. R－Mixの速度設定をしてください。
   無段階変速ダイヤルを、調理に合った撹拌スピードの位置まで回します。
   R－Mix機能の場合、ダイヤル目盛りは「3」の位置で60rpm、「30」の位置で500rpmまで無段階に変速します。（途中の目盛りは、目安のスピードになっています。）

> **【注意！】** 処理の途中で速度を変えないでください。モーターに過負荷がかかり、回転が停止することがあります。

3. 容器蓋中央の投入口または、容器蓋を開けて追加の食材を入れてください。
4. R－Mix機能で処理をしてください。
   「㊡」テンポラリースイッチ(黒色)と「①」連続調理スイッチ(緑色)を同時に押すと、カッターが逆方向（時計方向）に回転します。
5. 追加の食材が混ぜ合わされば、「◎」停止スイッチ（赤色）を押して回転を止めてください。
6. 調理物を取り出してください。



同時に押す



お願い

1．本機は、食材を粉砕、撹拌する機械です。目的以外のものには使用しないでください。

2．ご使用の前には、カッター、容器、容器蓋など食材に接する部分をきれいに洗浄してください。

3．平刃（オプションの波刃）カッターは非常に鋭利で危険ですから、取り扱いに十分注意し、置き場所の安全にも気を配ってください。

4．容器、カッターアッセンブリーが正しくセットされ、容器蓋がしっかり締まっているかをよく確認してからスイッチを入れてください。容器蓋の取り付け方が悪いとスイッチが入りません。

5．必ずカッターアッセンブリーを先に取り付けてから、調理材料を入れてください。

6．調理材料は入れ過ぎないようにしてください。
１回に調理できる量は、調理材料と速度設定による負荷の状態により異なりますが、目安として容器の１／３～２／３の範囲内でご使用ください。
１回に調理できる最大量以上の材料を入れますと、モーターに過負荷がかかり、内蔵の過負荷保護装置が働いて回転を停止します。

過負荷保護装置が働いた時は、

1）モーターへの過負荷の原因を取り除いてください。
　a．容器内の処理物の量を少なくしてください。
　b．容器内に異物が混入していれば、それを取り除いてください。
2）モーターを３０分程度休ませてください。
3）過負荷保護装置が自動的に復帰します。
　操作手順にしたがって操作を行い、正常に動作すれば過負荷保護装置は復帰しています。
　復帰を確認後、改めて調理を始めてください。

7．調理中および調理完了後に機械の運転を止める時は、必ず停止スイッチ（赤色）を押して止めてください。運転中に容器蓋を開けて運転を止めますと、本体内蔵のプリント基板とモーターを損傷し、故障の原因になります。

8．容器蓋を開ける際は、カッターの回転が完全に止まっていることを確認してから開けてください。

9．液体物を処理するときは、２.４Ｌ以内で処理してください。
２.４Ｌより多く液体物を入れて高速回転させますと、容器より液体が溢れて機械の内部に流れ込み、故障の原因となります。

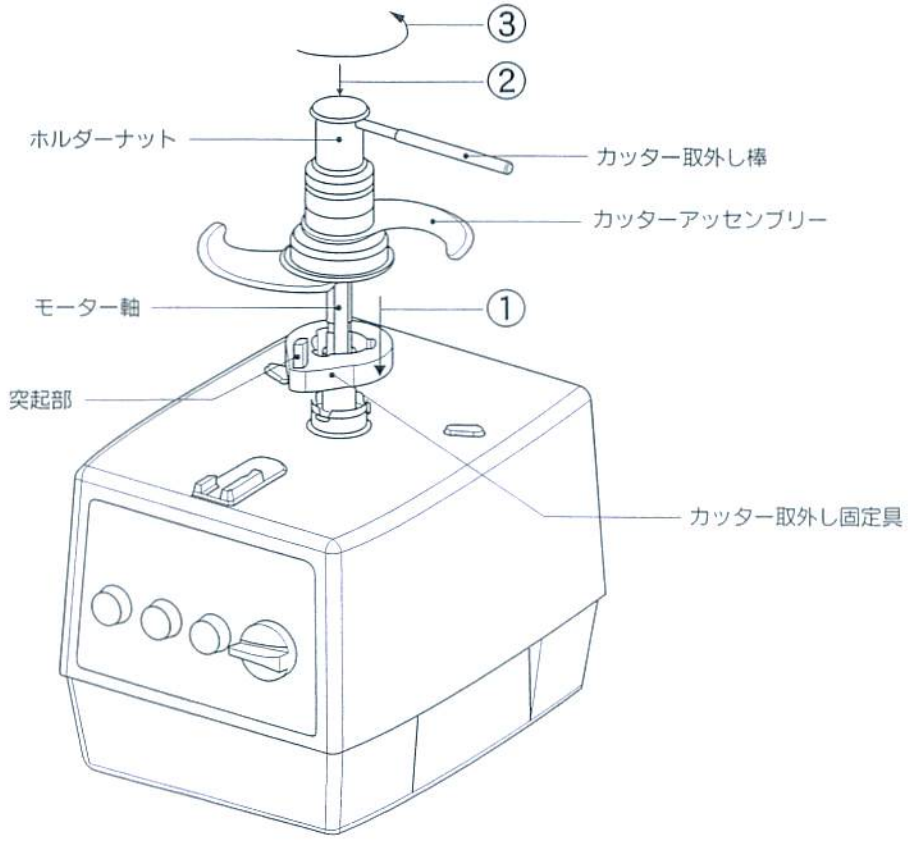
10．高温のものの処理可能温度は、最高８０℃です。８０℃以上の熱いものは入れないでください。

11．容器蓋と蓋パッキンは、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。なるべく８０℃以下のお湯で洗浄してください。

カッターの分解と刃の付替え方

カッターの分解方法

1. 電源を必ず切ってください。
2. 容器を本体より取り外してください。
3. 本体のモーター軸に、カッター取外し固定具（樹脂製）を形状を合わせてはめ込んでください。
4. その上から、カッターアッセンブリーをモーター軸に差し込んでください。
5. 下部のカッターの付け根が、カッター取外し固定具の突起部に当たるように向きを変えてください。
6. ホルダーナットの穴部に、カッター取外し棒を差し込んで、反時計方向に回し、ホルダーナットをゆるめてください。
7. ホルダーナットを手で回して取り外し、カッターホルダーサポートより順に、リング、カッターを外してください。



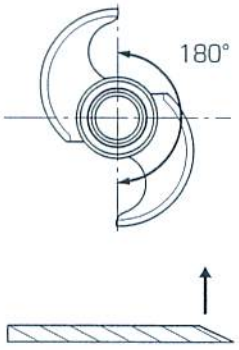
8. 組み立て方は、分解方法の逆の手順です。

1) カッターホルダーサポートに、下部カッター（六角穴大）、下部スペーサー、上部カッター（六角穴小）、リング１５㎜、リング１５㎜、リング１０㎜、樹脂リング５㎜、ホルダーナットの順で組み立ててください。

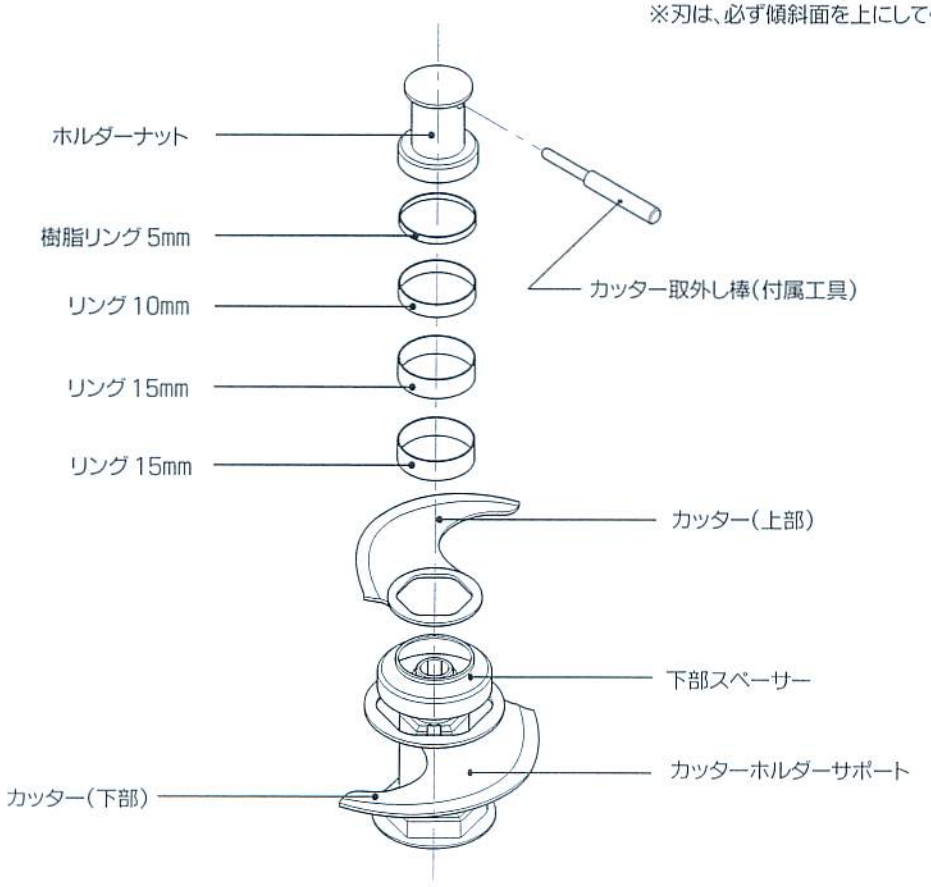
2) カッターの方向は、必ずバランスがとれるように、等角度にしてください。

3) カッターは、必ず傾斜面を上にしてください。

4) 最終のホルダーナットの組付けは、カッターホルダーサポートのネジ部に手で軽くねじ込んでから、最後にカッター取外し棒を使用して時計方向に回してしっかりと締め付けてください。



※刃は、必ず傾斜面を上にしてください。



お願い

ホルダーナットのネジ部に付着物があると、ホルダーナットが完全に締まらないので、使用後はきれいに洗浄してください。
なお、カッターは鋭利で危険です。取り扱いには特にご注意ください。

洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」を行ってください。】

- ●初めて機械を使用する場合。
- ●食材の処理後は速やかに毎回。
- ●１時間以上使用間隔が開く場合。
- ●３０分間使用（繰り返し処理する場合でも）の度に。

「基本的な洗浄」

Ⅰ．**予備洗浄**（各部を取り外し、水または温水を使って、処理物のカスを洗い流す。）
↓
Ⅱ．**除菌洗浄**（除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）
↓
Ⅲ．**すすぎ洗浄**（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。）
↓
Ⅳ．**乾燥**（すすぎ洗い後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）
↓
Ⅴ．**アルコール除菌**（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、

- ●高品質の食品を作る前提条件です。
- ●細菌の発生を予防します。
- ●機械の寿命を延ばします。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスがモーター軸のシール部に溜まって固着し、カッターの回転不良になったり、または水分が溜まったままにしておきますと、シール部より液が侵入してモーター内部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

「基本的な洗浄」手順

《容器・容器蓋・蓋パッキン・カッターアッセンブリー》

Ⅰ．予備洗浄

1．本体より容器・容器蓋・カッターアッセンブリーを取り外してください。

2．容器蓋から蓋パッキンを取り外してください。

3．水または温水を流しながら、容器内部、容器蓋、蓋パッキン、カッターアッセンブリーをすすぎ洗いして処理物のカスを流し取ってください。

4．カッターアッセンブリーを「カッターの分解方法」を参照して分解してください。

Ⅱ．除菌洗浄

1．洗い桶にぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

2．容器、容器蓋、蓋パッキンを、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。

3．続いて、分解したカッターアッセンブリーの各部品も、お手持ちのブラシなどを使用してきれいに洗浄してください。特にネジ部は、付着物などが残らないよう入念に洗浄してください。

⚠ カッターは非常に鋭利で危険ですから、直接刃の分部に触れないようにご注意ください。

⚠ カッターを洗剤の入った洗い桶などに漬けたまま放置しないでください。
泡で刃が見えず大変危険です。

【注意！】

カッターおよびステンレス容器の洗浄は速やかに行い、洗浄液や水や湯に１０分以上漬けたままにしないでください。漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

Ⅲ．すすぎ洗浄

1．容器、容器蓋、蓋パッキンを除菌洗浄剤を使用して洗浄を行った後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

2．カッターアッセンブリーの各部品は、除菌洗浄剤を使用して洗浄を行った後、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

Ⅳ．乾燥

1．すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

2．容器蓋に「蓋パッキンの取付けかた」を参照して蓋パッキンをはめ込んでください。

3．カッターアッセンブリーは洗浄後、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてから元通り組み立ててください。

Ⅴ．アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

《モーター軸部・本体外装部の清掃》

1. モーター軸部および本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。

2. すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。

3. その後、空気乾燥させてください。

4. 各部品を取り外して洗浄・清掃・乾燥した後、細菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業を行ってください。

【注意！】モーター軸部には、オイルシールが付いていますので、傷を付けないように注意してください。
オイルシールを損傷しますと、容器からの処理液や洗浄液が漏れた場合、モーター軸内部へ流れ込み、故障の原因になることがあります。

【注意！】本体は、絶対に水洗いしないでください。故障（漏電）の原因になります。

お願い

1. 動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を処理した時は、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄を行っていただく必要があります。
   洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

2. 容器蓋（ポリカーボネイト）は、食器洗浄機など高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。なるべく８０℃以下のお湯で洗浄してください。

3. カッターアッセンブリーおよびステンレス容器は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
   また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に１０分以上漬け置きしないでください。

4. 清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。傷がついたり、破損の原因になります。

5. 除菌洗浄を行う際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。

6. 気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

7. やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄を行う場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄を行い、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

8. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

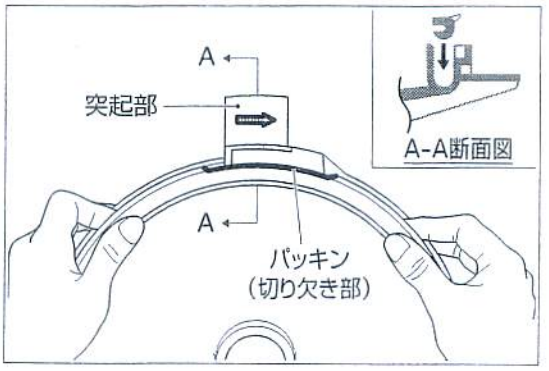
【参考】

・除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。
除菌洗浄剤(無泡性)……「ルーベ L-3」（ルックス社製）
※弊社（エフ･エム･アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

・アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。
アルコール除菌剤……「アルペットＥ」（サラヤ株式会社製）

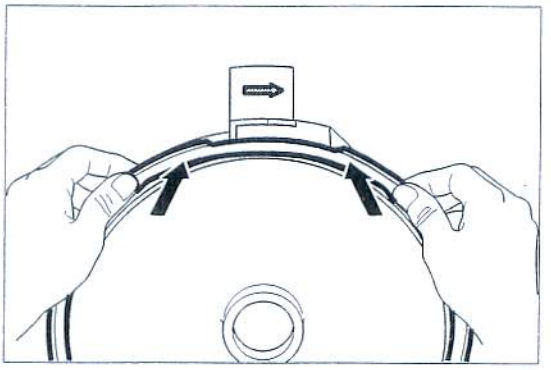
蓋パッキンの取付けかた

1. 容器蓋の内側を手前に向けて、矢印のある突起部を上方にくるようにしてください。
   蓋パッキンは、丸みのある方を下に向け、パッキンの切り欠き部を容器蓋の突起部に合わせてください。

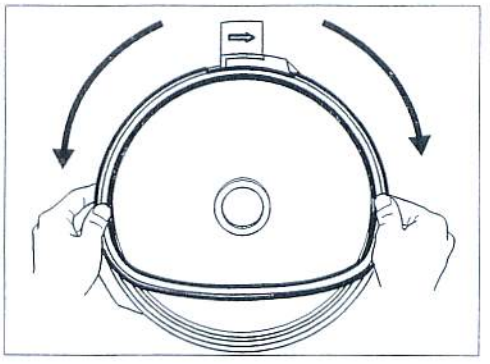


2. 容器蓋の矢印のある突起部分内側のパッキンがはまり込む溝に、パッキンを少し左右に引っ張りながら丸みのある部分を容器蓋の溝に押し込んでください。

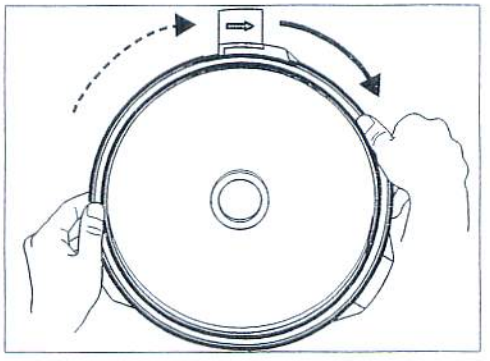
> **【注意！】**
> はめ込む際パッキンの向きを間違うと、容器蓋が閉まりませんのでご注意ください。



3. 容器蓋の円周に沿って、パッキン全体を溝にしっかりとはめ込んでください。



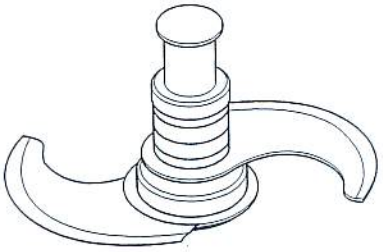
4. パッキンの上に親指の腹を滑らせて、パッキンのたわみをなくし、均一にしてください。



カッターの主な特長と用途

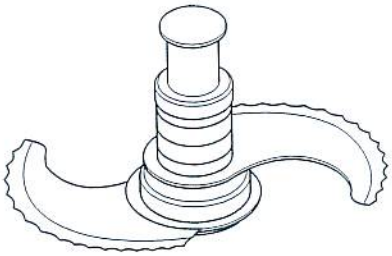
平刃カッター

牛・豚肉などの粉砕をはじめ、野菜など
あらゆる切り刻みに最適です。
例えば、レバームース、ソーセージ用挽肉、
白腸詰、パテなど。



波刃カッター《オプション》

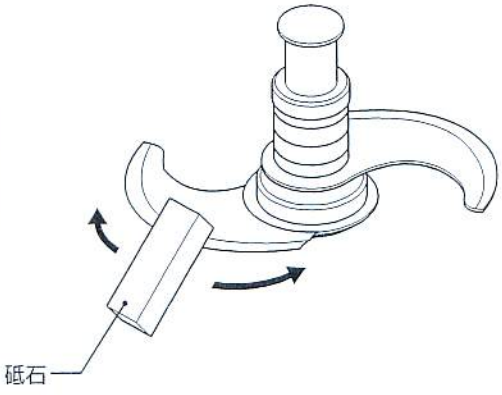
主に堅いものの粉砕をはじめ、製菓・製
パン用の生地作りに最適です。
例えば、エビ、貝類などの甲殻類の粉砕。
鳥のガランティ、サーモンムース、マジ
パン、ブリオッシュなど。



平刃カッターの研ぎ方

・平刃カッターは、使用する毎に研ぐのが望ましく、
研ぐ時は、付属の砥石で軽く研いでください。
特にパセリを処理した後は、よく研いでください。

⚠ カッターは鋭利で危険ですから、ケガをしないように十分注意して研いでください。



メ モ

株式会社エフ・エム・アイ

本　社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
東京支店：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒816-0093 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0122 盛岡市みたけ3丁目2番26号 Tel.019(645)3883
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

ホームページ　http://www.fmi.co.jp/

PC